

2017 CHÂTEAU DE MALIGNY CHABLIS

FRANKRIG, BOURGOGNE, CHABLIS



Mineralsk og tør

Chablis, Château de Maligny, fremstår med en smuk lys farve med sarte grønne reflekser, en tør smag med fine nuancer af citrus, græs, lidt mineralitet og en lækker fyldig fedme fra fadlagringen. En lang og vedvarende eftersmag vidner om en vin i flot balance, der vil glæde de fleste.

Vinen er en fremragende ledsager til fisk, skaldyr, lyse kødretter, delikatesser og mild ost. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Druerne er høstet fuldmodne i den 3. uge i september. Vinificationen er traditionel og gæringsprocessen finder sted ved en nøje overvåget temperatur for at bevare den friske frugt i den endelige vin.

Om Producenten

Château de Maligny ligger i det berømte vindistrikt Chablis, midtvejs mellem Paris og Dijon, i departementet Yonne, nær byen Auxerre.

Château de Maligny kan føre sin historie tilbage til det 12. århundrede, hvor slottet var i den franske kongefamilies eje. Château de Maligny's nuværende ejer, Mr. Jean Durup, har ombygget og moderniseret slottets kældre, så de lever op til moderne krav.